



DAA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso:	Engenharia de Alimentos	Campus:	Maringá/PR
Departamento:	Departamento de Engenharia de Alimentos		
Centro:	Centro de Tecnologia		
COMPONENTE CURRICULAR			
Nome: Sistemas de Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos			Código: 7804
Carga Horária: 68	Periodicidade: semestral	Ano de Implantação: 2016	
1. EMENTA			
Sistemas de gestão da qualidade aplicados a indústria de alimentos para obtenção de segurança alimentar. (Res. nº 105/12 – CTC)			
2. OBJETIVOS			
Capacitar o aluno a desenvolver sistemas de gestão da qualidade em indústria de alimentos. (Res. nº 105/12 – CTC)			

3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none">1 - Conceitos, Histórico e Atualidades2 - Normas e Padrões de Identidade3 - Testes rápidos em controle de qualidade4 - Vida de prateleira de alimentos (shelf life)5 - Implantação da Qualidade total6 - Ciclo PDCA7 - Modelo do 5S ao 10S8 - Boas práticas de fabricação (BPF), Procedimentos operacionais padrão (POP) e Procedimentos operacionais padrão de higienização (PPOH)9 - Análise de riscos e pontos críticos de controle (HACCP)10 - Boas práticas de laboratório (GLP) – ISO 1702511 - Segurança Alimentar - ISO 2200012 – Sistema da Qualidade - ISO 900013 – Gestão Ambiental – ISO 1400014 – Sistema de Segurança e Saúde no Trabalho - OHSAS 18000 ou BS 8800015 - Recolhimento de produtos (recall)16 - Auditorias em Sistema da Qualidade

4. REFERÊNCIAS

4.1- Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas)

- 1 – HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: varela, 1996.
- 2 – YOKOYA, F. Controle de Qualidade, Higiene e Sanitização nas fábricas de alimentos. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia
- 3 – CARVALHO, M. M.; PALADINI, E.P. Gestão da qualidade: teoria e casos, coleção ABEPRO – Ed. Campus, SP, 2005.
- 4 – CARPINETTI, L.C.R.; MIGUEL, P.APCP.; GEROLAMO, M. C. Gestão da qualidade ISO 9001:2000.
- 5 – MIGUEL, P.A.C. Qualidade enfoques e ferramentas, ATRLIBER Ed., SO, 2001.
- 6 – JURAN, J.M.; GRZYNA, F.M. Controle da qualidade: handbook: conceitos, políticas e filosofia da qualidade, vol. 1, Makron Books McGraw-hill, SP, 1991.
- 7 – GARVIN, D.A. Gerenciando a qualidade, Ed. Qualimark, SP, 1992.
- 8 – CAMPOS, V.F. TQS controle da qualidade total: no estilo japonês, 8 ed., Ed. INDG, 2005.
- 9 – BATALHA, M.O. Gestão agroindustrial, SP: Atlas, 1997.

4.2- Complementares

- 1 – Série ISO NORMAS – Sistema Integrado de Gestão da Qualidade

APROVADO PELO CONSELHO
ACADÊMICO DO CURSO DE

Eng. de Alimentos

Em 05/11/15 Reunião nº 012

Angélica M. Vieira

Coordenador(a)
APROVAÇÃO DO CONSELHO
ACADÊMICO

APROVAÇÃO DO DEPARTAMENTO

Aprovado na 4.ª reunião do DAL
realizada em 18/09/15

Massacy

Chefe do Depto. de Engenharia de Alimentos